

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 24 Bromberg, den 16. Juni 1935

Das Bienenwachs und seine Erzeugung.

Von Irene Abraham — Zempelburg.

Wenn die Imker von Wachs sprechen, so verstehen sie darunter einen Stoff, den die Bienen in ihrem Körper erzeugen, um aus ihm ihren Bau aufzuführen, in welchem die Brut aufwachsen soll und in welchem sie Honig und Pollen aufspeichern. Die handelsübliche Bezeichnung für diesen Stoff ist „Bienenwachs". Es gibt außer diesem Bienenwachs auch noch andere Wachsarten. Gewisse Fettabsonderungen anderer Insekten und Pflanzen, die vom Bienenwachs sehr schwer zu unterscheiden sind, werden ebenfalls als Wachs bezeichnet. Im Handel spielt auch das Erdwachs eine große Rolle. Es ist eine Wachsart, die aber nicht ins Mineralreich gehört, wie man nach der Bezeichnung wohl annehmen könnte; seine Entstehung ist ganz oder teilweise auf tierische Herkunft zurückzuführen.

Früher glaubte man, daß die Bienen Wachsmehl von den Pflanzen sammelten, an ihren Beinen wie Pollen heimtrügen und im Bienenstock zum Wabenbau verarbeiteten. Heute steht fest, daß das Bienenwachs ein Erzeugnis des Bienenkörpers ist. Es ist ein fettartiges Stoffwechselprodukt, das der Bienenkörper durch eigene Drüsen erzeugt.

An der Wachserzeugung im Bienenstock sind nur die Arbeitsbienen beteiligt, nicht aber die Königin und die Drohnen, denn diesen, den ausgesprochenen Geschlechtstieren, sind die Wachsdrüsen von der Natur vorenthalten. Die Wachsdrüsen finden wir auf der Innenseite der letzten vier Bauchschuppen der Arbeitsbienen. An ihrem vorderen Teil befinden sich zwei durchsichtige Chitinhäute, Membrane, die man Wachsspiegel nennt. Über diesem liegen die Wachsdrüsen. Die Wachsspiegel sind siebartig durchlöchert, und durch diese hindurch dringt das Wachs als wasserhelle und klare Flüssigkeit an die Körperoberfläche der Biene. Hier erstarrt nun das Wachs zu einem weißen Blättchen oder Schüppchen. Die Dicke der Wachsblättchen ist verschieden, doch beträgt sie im Durchschnitt ½ Millimeter.

In der Regel zieht die bauende Biene sich selbst das Wachsblättchen mit dem Fersenglied ihres Hinterbeins aus der „Tasche", die von den übereinanderliegenden Bauchschuppen gebildet wird, hervor. Es wird im ersten Augenblick von den steifen Haaren des „Bürstchens" festgehalten, dann aber mit einer blitzschnellen Bewegung zum Munde geführt. Es ist auch schon beobachtet worden, daß die Bienen sich gegenseitig die Wachsblättchen abnehmen. Die Biene begibt sich mit dem Wachsblättchen im Munde zu dem Platz, wo gebaut werden soll. Um die Wachsblättchen weich zu machen, knetet die Biene sie mit ihren Oberkiefern, den sogenannten Mandibeln. Wahrscheinlich fügt sie ihnen noch während des Knetens Speichelabsonderungen, Sekrete bei.

Das von den Bienen abgesonderte Wachs ist im flüssigen Zustande farblos; die festen Wachsblättchen sind dagegen von weißer Farbe. Daher weist der neu aufgeführte Wachsbau der Bienen, das Jungfernwachs, eine weiße Farbe auf. Bald aber erscheint der Wachsbau in gelblicher Farbe. Die Bienen haben die Zellen mit einem feinen Überzug von Kittharz (Pollenbalsam) überzogen. Der Forscher Jaubert hat festgestellt, daß das im Kittharz enthaltene Chrysin, das auch in den harzigen Knospen der Schwarzpappel gefunden wird, dem Wachs die gelbe Farbe gibt. Auch gibt das Kittharz dem Wachs den aromatischen Geruch und bis zu einem bestimmten Grade eine Zähigkeit.

Vor nicht allzulanger Zeit war man sich noch nicht darüber klar, welche Altersklasse der Bienen an der Wachserzeugung beteiligt oder aber vorzugsweise beteiligt war. Dr. Rösch ist es zu verdanken, daß wir heute weitgehende Aufklärung auch über die Wachserzeugung im Bienenstock erhalten haben. Bei seinen Beobachtungen hat er festgestellt, daß die Wachsdrüsen der Jungbienen, die zuerst nur in der Anlage vorhanden sind, in der zweiten Lebenswoche der erwachsenen Biene plötzlich zur Ausbildung gelangen und am 12. Tage voll entwickelt sind. Vom 18. Lebenstage ab erfolgt dann sehr schnell eine Rückbildung, so daß ältere Bienen unter normalen Verhältnissen für die Wachserzeugung nicht in Frage kommen. Ob die 12—18 Tage alten Bienen mit voll entwickelten Wachsdrüsen nun auch tatsächlich alle Wachs erzeugen oder ob sie es nur im Bedarfsfalle tun, ob sie in ihrem späteren Lebensalter noch einmal wieder Wachs „ausschwitzen" können oder ob nur die Bienen, die in ihrer Jugend keine Gelegenheit hatten, Wachs zu erzeugen, im späteren Alter Wachs erzeugen können, ist noch nicht klar festgestellt.

Obst- und Gartenbau.

Der Ziergarten im Juni.

Das Binden und Stützen hoher Stauden ist eine Notwendigkeit. Das Beistecken von Stäben und Pfählen soll aber so ausgeführt werden, daß sie kaum zu sehen sind. Man tue das bereits ehe die Triebe am Boden liegen oder vom Wind niedergebrochen sind. — Allen Pflanzen, denen man Nahrungsmangel schon äußerlich ansieht, verhelfe man durch eine flüssige Düngung zu besserem Wachstum und voller Blütenentfaltung. Wo es an natürlichen Düngemitteln fehlt, müssen Nährsalze benutzt werden, wovon man im allgemeinen 3—5 Gramm auf 1 Liter Wasser rechnet. Gedüngt wird, sei es in dieser oder jener Form, niemals bei trockenem Boden und nicht bei praller Sonne.

Pflanzen, die im Mai nicht an Ort und Stelle kommen konnten, werden nun Anfang dieses Monats ausgepflanzt. Auch Zimmerpflanzen verschiedener Art können jetzt ins Freie kommen; am besten in halbschattige Lage, — mindestens so lange, bis sie sich an ihren Platz gewöhnt haben.

*

Rosen erfordern fortlaufende Bodenlockerung, Beseitigung allen Unkrauts und je nach der Witterung ausgiebige Bewässerung. Abgeblühte Blumen entferne man rechtzeitig. Das ist für die Entwicklung neuer Knospen notwendig. Ein öfteres Überbrausen der Pflanzen trägt wesentlich zu ihrer guten Entwicklung bei. Zugleich wird damit dem Auftreten der lästigen Blattläuse mit ziemlicher Sicherheit vorgebeugt. — Kommen die Rosen mit schlechtem, schwachem Durchtrieb, so ist dieser sogleich zu entspitzen. Aber auch sonst kann bei den Beetrosen jeder dritte Trieb eingekürzt werden, so daß er von neuem einen oder mehrere Austriebe macht. Bei den Kletterrosen sind alle erscheinenden Jungschosse sorgsam anzuheften, soweit dafür Raum vorhanden ist; sonst werden sie entspitzt.

*

Bei dem Zierrasen muß zwischen alten und neuen Rasenflächen unterschieden werden. Junge Rasenflächen sind mit besonderer Sorgfalt immer noch recht feucht zu halten. Der erste Schnitt erfolgt mit einer scharfen Sense. Erst späterhin kann mit der Maschine geschnitten werden. Soll der Rasen eine wirkliche Zierde sein, dann ist er wöchentlich zu schneiden und von Zeit zu Zeit durchdringend zu wässern. Damit erreicht man viel mehr als mit dem täglichen leichten Sprengen. Sieht der Rasen „hungrig" aus, so muß mit flüssigem Dünger — aber nur bei Regenwetter — nachgeholfen werden.

Schneekissen (Iberis) und Alpenkresse (Arabis) sind nach dem Abblühen stark zurückzuschneiden. — Ohrwürmer (bei den Dahlien!) werden in mit Moos gefüllten und verkehrt auf Stäbe gesteckten Töpfen gefangen und diese jeden Morgen entleert. Von Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Tausendschön und Silenen werden jetzt Aussaaten gemacht. — Mit dem Veredeln von Rosen kann begonnen werden. Gartenbauinspektor K.

Fehler beim Gießen.

Wer zählt die Kannen Wasser, die in dem Dürresommer 1934 von fleißigen Gartenfreunden vergossen worden sind? Viele taten es bereits mit dem Mute der Verzweiflung, weil es bei den abnorm hohen Hitzegraden ja doch nur „einen Tropfen auf einen heißen Stein" bedeutete. Trotzdem — oder gerade deshalb — lohnt es sich, über Fehler beim Gießen einmal ein wenig nachzudenken.

Viele meinen es gut und gießen jeden Abend jede Pflanze wenigstens ein wenig. „Damit keine zu dürsten braucht." Sie bedenken aber nicht, daß vom ersten Guß ¾ sofort in die trocken-heiße Luft verdunstet. Dagegen von der zweiten Kanne nur noch ½, von der dritten ¼ und erst die folgenden Güsse kommen den Pflanzen so gut wie ganz zugute. Man muß sich also einen Plan machen, so daß man wöchentlich ein- bis zweimal herumkommt und nicht täglich.

*

Beim Gießen selbst achte man auf einen Gießrand, damit nicht so viel abfließt. Man kann auch mit einem Stab schmale tiefe Löcher stoßen, so daß dann die Erfrischung mehr von der Seite an die Wurzeln herankommt.

Wer den Gießrand mit Torfmull, altem Heu usw. bedeckt, erschwert dadurch zu rasches Verdunsten. Allerdings ziehen sich dann Maulwürfe und Wühlmäuse hier leichter hin.

Gießen verhärtet, besonders wenn mit stärkerem Strahl gegossen wird. Manches Erdreich um die Wurzeln herum gleicht einem „Betonklotz", so daß von Bodenatmung und Wachstum keine Rede mehr sein kann. Manche gießen deshalb nicht mit der Kanne selbst, sondern aus einem Schnabeltöpfchen und kommen mit derselben Menge Wasser viel weiter . .

Die Tatsache, daß nichtgegossene Bäumchen oft besser und gesünder dastehen als so und so oft „erfrischte", sollte uns doch zu denken geben, daß wir Fehler beim Gießen in Zukunft möglichst vermeiden. li.

Viehzucht.

Die Klauenpflege bei Ziegen

darf nicht vernachlässigt werden, weil sonst das Wachstum der Hornwand die Mißbildung des Hufes verursacht. Bei der Stallhaltung ist die natürliche Abnutzung nicht so weit möglich, daß die Bildung der sogenannten „Schnabelschuhe" verhindert wird. Die Tiere können dann sehr schlecht stehen, noch weniger laufen, wenn sie ins Freie kommen. Es treten allerlei Beschwerden auf, z. B. die Bärentatzigkeit, welche besonders bei schweren Tieren zur falschen Beinstellung führt und trächtigen Ziegen gefährlich wird.



Das regelrechte Beschneiden der Hufe in längeren Zeitabschnitten wird deshalb notwendig. Wer sich die Arbeit nicht selbst zutraut, weil er die Beschädigung des Hufes fürchtet, läßt sie vom Hufschmied ausführen. Hat er einmal zugesehen, wie dieser es macht, dann wird es ihm leicht sein, es nachzumachen. Wie ein ungepflegter und ein richtig beschnittener Huf aussehen soll, zeigt die Abbildung. Das Putzen und Einfetten mit Rohvaseline oder Lanolin darf ferner nicht vergessen werden. Schr.

Kartoffeln dem Milchvieh?

Kartoffeln dürfen an das Milchvieh bedenkenlos verfüttert werden. Doch sind hierbei gewisse Regeln zu beachten. Um zu verhüten, daß Kartoffelfütterung den Geschmack der Milch oder Butter nachteilig beeinflußt, darf man nur durchaus gesunde Kartoffeln verfüttern, faule müssen beseitigt, angekeimte von den Keimen befreit, nur kleinere Mengen dürfen roh verfüttert, größere Mengen müssen in gekochtem Zustande gereicht werden.

So wäscht man den Hund.

Will man einen Hund gründlich reinigen, so nimmt man ein genügendes Quantum warmes Wasser, in dem etwas gelbe Kali-Seife aufgelöst ist. Damit wäscht man den ganzen Hund, am besten mittels einer starken Borstenbürste. Dabei muß man gegen den Strich bürsten, damit das Seifenwasser gründlich das Haar bis auf die Haut

durchdringt. Nachdem den Hund überall, natürlich mit Ausnahme der Augen, ordentlich gewaschen ist, läßt man ihn sich abschütteln und spült dann die Behänge mit reinem, warmem Wasser inwendig aus. Im Sommer kann man darauf den Hund in einem Teiche oder Flusse schwimmen lassen; er bewegt sich nach vollzogenem Bade von selbst solange im Freien, bis er trocken geworden ist. An kalten Tagen dagegen muß das Tier trocken gerieben werden. Diese Art des Waschens ist zugleich das vorzüglichste und sicherste Mittel gegen Flöhe und andere Parasiten.

Geflügelzucht.

Das Wassergeflügel im Juni.

Gänse: So manche Gänsezüchterin wartet mit Schmerzen darauf, daß ihre Gänse zum zweitenmal legen. Vorsorglich hatte sie die Gössel der ersten Brut verkauft, um so zu erreichen, daß nun die Gänse recht schnell anfangen sollten, nochmals zu legen und dann zu brüten. Doch das war falsch. Die alten Gänse verzehren sich in Sehnsucht nach ihren Jungen. Darüber kommen sie gar nicht zum Legen. Im folgenden Jahre dürfen also nicht alle Junggänse verkauft werden. — Für das zweite Gelege genügt es nicht etwa, das erstverwendete Lege- und Brutnest etwas aufzupolstern, sondern es muß völlig neu hergerichtet werden. Das Desinfizieren des Nistplatzes ist dabei nicht zu vergessen. Bei der Fütterung der Gössel ist, sofern Junge der zweiten Brut da sind, darauf zu achten, daß diese auch ordentlich zum Futter können. Nicht selten kommen sie dabei etwas zu knapp weg. Der übermäßige Genuß von Juni- oder Brachkäfern schadet den Gösseln.

Enten: Zum Ausbrüten von Enteneiern ist jetzt noch gute Zeit. Die ausgeschlüpften Jungen können sowohl späterhin zur Fortzucht verwendet werden als auch als Schlacht- bzw. Mastenten dienen. Danach ist natürlich ihre Fütterung zu gestalten. Die Mastenten, auf kleinem Raume, ohne Schwimmgelegenheit gehalten, bekommen in der 6. bis 8. Woche bis zu 50 Prozent animalisches Futter. In der 9. und 10. Woche aber erhalten sie, zur Verbesserung des Geschmackes, recht viel Schrot mit Kartoffelflocken und Grünes, soviel sie fressen wollen. Im Alter von 10 Wochen werden sie geschlachtet. Wird dazu ein noch früherer Zeitpunkt gewählt, so schmeckt der Entenbraten nicht „herzhaft" genug.

Paul Hohmann.

Durchfall bei Hühnern.

Wenn Ihre Hühner Durchfall haben, so können verschiedene Ursachen schuld daran sein. Zumeist kommt das Übel wohl von verdorbenem Futter. Beim Kauf der Futtermittel und bei Herstellung des Futters soll also nicht allein das Auge, sondern vor allem auch die Nase mitbestimmend sein. Die Ansteckungsfähigkeit und die Möglichkeit, dieses Übel rasch unter den ganzen Bestand zu verbreiten, ist deswegen sehr groß, weil mit dem Kot alles beschmutzt wird und dadurch die Hühner beim Fressen von Gras, Sand oder auch Futter und Aufnehmen von Wasser Gefahr laufen, sich anzustecken. Darum ist vor allem auch auf größte Sauberkeit in Stall und Hof zu achten. Die kranken Tiere sind möglichst von den gesunden zu trennen. Man darf sie nicht zu sehr der Sonne aussetzen und soll ihnen das Futter gekocht, mit etwas Schlämmkreide überstreut reichen. Außerdem ist es angebracht, den Tieren Tanninpillen zu geben. Ins Trinkwasser tun Sie jeden zweiten Tag etwas Eisenvitriol.

Sch.

Gekochte Kartoffeln den Hühnern?

Es ist jedem Geflügelhalter bekannt, wie gern gekochte Kartoffeln von den Hühnern genommen werden. Doch sind dieselben ein minderwertiges Futter, denn sie enthalten zu wenig Eiweiß, und gerade diesen Stoff braucht das Geflügel zu seiner Ernährung und zu seiner Eierbildung. In einem halben Pfund Kartoffeln sind beispielsweise nur 5 Gramm Eiweiß enthalten, während das Huhn 15 bis 20 Gramm davon benötigt. Ausschließliche Kartoffelfütterung scheidet für das Geflügel also aus, dagegen sind die Kartoffeln mit eiweißreichen Stoffen vermischt (Milch, Kleie, Malzkeime, Fleischabfälle) ein ebenso nahrhaftes wie gern genommenes Futter.

Wie gewöhnt man Tauben ein?

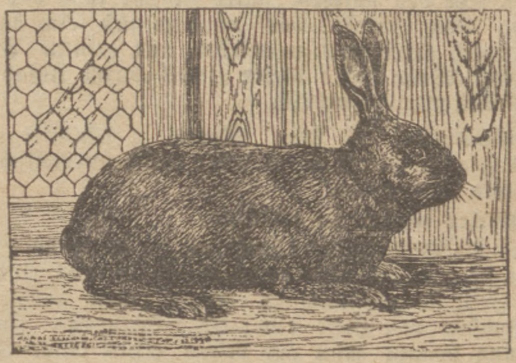
Ein wirkungsvolles Mittel um Tauben an den Schlag zu gewöhnen, stellt man sich auf folgende Weise her: Man zerstoße Ziegelsteine und alten Mauermörtel recht fein, mische dazu Anis und Salz und feuchte genügend Lehm an, um das alles zu einer festen Masse kneten zu können. Daraus forme man Küchlein, die man an der Sonne völlig trocken werden läßt. Diese Gebilde tue man in den Taubenschlag. Die Tiere fressen davon mit Vorliebe und werden, wenn sie einen Ausflug unternehmen, immer wieder an den Ort zurückkehren, wo sie ein so beliebtes Kirrungsmittel vorfinden.

Kleintierzucht.

Das Blaue Wiener Kaninchen.

Die Blauen Wiener Kaninchen sind bei uns sehr bekannt. Sie zählen, ihrer verschiedenen Vorzüge wegen, zu den „anerkannten" Wirtschafts-Rassen und sind daher dem Siedler und Landwirt besonders zu empfehlen.

Ihre Gewicht schwankt zwischen 7 und 9 Pfund, es gibt aber auch schwerere Tiere. Im Interesse eines guten Felles sollte jedoch das Gewicht nicht zu sehr erhöht werden, denn Gewichtserhöhung bringt Fellminderung.



Der Körper des Blauen Wiener wird walzenförmig gewünscht, also langgestreckt, jedoch mit zartem Knochenbau. Der Rücken soll in schöner Form geschweift sein, dabei die Brust breit und der Kopf dick, mit schwach gebogener Nase. Kräftige, straff aufrechtstehende Ohren und blaugraue Augen vervollständigen den Typ. Die Farbe muß dunkelblau oder stahlblau sein, das Fell gut mittellang und weich behaart, samtartig glänzend und dicht.

Die blaue Farbe, ob hell oder dunkel, muß einheitlich über den ganzen Körper verteilt sein; es dürfen keine Rostflecken und keine falschen Haare im Pelz sein, da er sonst minderwertig ist. Tiere mit solchen Fehlern dürfen nicht zur Weiterzucht benutzt werden. Nur reine Felle können in Naturfarbe veredelt werden, und darin liegt gerade der wirtschaftliche Vorteil und Nutzen dieser Kaninchenrasse. Saubere Haltung und gute Pflege sind beim Blauen Wiener Kaninchen von grundlegender Bedeutung. Fr.

Für Haus und Herd.

Kühler Trank für heiße Tage.

Zitronen-Milch. 1 Teelöffel Puderzucker, den Saft von 1 Zitrone und ¼ Liter Milch tüchtig schütteln und durch ein Sieb in gekühlte Becher geben.

Apfelsinen-Milch. 1 Teelöffel Staubzucker, Saft von 1½ Apfelsinen und ¼ Liter Milch gut durchschütteln und durch ein Sieb in gekühlte Becher geben.

Milch-Selter. 1 Flasche Selter mit ¾ Liter Milch kurz durchschütteln und in gekühlte Becher geben.

Zweifrucht-Milch. ½ Liter Milch, ein Achtel Liter Kirsch-Dicksaft und den Saft von einer großen Zitrone vermengen und in eisgekühlte Gläser geben. Dieses sehr erfrischende Getränk muß sofort getrunken werden.

Kirsch=Milch. ½ Liter Milch mit etwa ein Achtel Liter Kirsch=Dicksaft mischen, tüchtig verquirlen, bis beide Flüssigkeiten verschmolzen sind. In eisgekühlte Gläser geben.

Schokoladen=Milch. Ein Achtel Liter starke, kalte Schokolade mit etwas Eidotter mischen, danach ein Achtel Liter Milch und ein Achtel Liter Sahne dazugeben. Ungesiebt in gekühlte Becher tun.

Mokka=Milch. 2 Eßlöffel starken Mokkaextrakt, 1 Teelöffel Puderzucker, Vanille nach Geschmack mit ein Achtel Liter Milch und knapp ein Achtel Liter Sahne mischen, tüchtig durchschütteln und in gekühlte Gläser geben.

Honig=Milch. 1 Eßlöffel flüssigen Honig, 1 Messerspitze Zimt mit knapp ¼ Liter Milch mischen, tüchtig durchschütteln und in gekühlte Gläser geben. Diese Honig=Milch kann im Winter sehr heiß gegeben werden.

Kirsch=Schokolade. 1 Eßlöffel Kirschsaft, 1 Teelöffel Johannisbeersaft, 1 großen Teelöffel kalte Schokolade, nach Geschmack etwas Zitronensaft und Puderzucker mit knapp ¼ Liter Milch mischen, tüchtig durchschütteln und in gekühlte Gläser geben.

Holunder= oder Fliedermilch. Zu diesem Getränk dienen die Blüten des schwarzen Fliederstrauches, deren Zubereitung wie folgt geschieht: Man läßt mehrere Blütendolden in ein Liter kochend darüber gegossener Milch 20 Minuten ziehen, binde die Flüssigkeit mit ein wenig Kartoffelmehl oder zwei Eigelben (bis zum Siedepunkt bringen), setze den nötigen Zucker zu und lasse das Ganze erkalten. Dies Getränk darf nicht zu süß sein, damit es seinen Zweck, erfrischend zu wirken, voll erfüllt. In ausgezeichneter Weise wird dieser Zweck durch Zusatz eines Schusses Selterwasser erhöht.

Mokka=Selter. ½ Liter Mokka, 2 Eßlöffel Staubzucker, 1 Flasche Selter mit 1 Liter Milch durchmischen und in gekühlte Becher tun.

Obstseihtücher wieder zu bleichen.

Sind die Obstseihtücher mehrfach im Gebrauch gewesen, so sehen sie wirklich nicht mehr appetitlich aus, und es ist an der Zeit, sie gründlich zu bleichen. Das geschieht nun am einfachsten mit Hilfe einer Chlorkalkbrühe. Zu deren Herstellung benutzt man am besten eines jener Päckchen, die man in jedem einschlägigen Geschäft erhält und auf dem die genaue Anwendungsvorschrift verzeichnet steht. Man läßt das Tuch eine Zeit lang in der bereiteten Flüssigkeit liegen. Schwindet die Farbe nur langsam, so bringt man das Tuch aus dem Chlorbade in Essig und darauf abermals in das Chlorbad zurück, darauf wieder in Essig und fährt damit so lange fort, bis es genügend gebleicht ist. Es wird nun mehrfach sehr gut gespült und dann in eine Lösung von 5—10 Eßlöffeln unterschwefligsauren Natrons in einem Liter Wasser eingeweicht und darauf nochmals gründlich gespült. Das unterschwefligsaure Natron beseitigt dann noch die letzten Spuren des Chlors, so daß eine Schädigung der Gewebefaser durch Chlor nicht stattfinden kann. M. Tr.

*

Gute Vanille?

Als Kennzeichen für eine gute Vanille gelten eine dünne, wenig runzelige Schale, große Biegsamkeit, Fettglanz (aber keinen Fettfleck auf Papier beim Reiben hinterlassen!), sowie ein Beschlag von weißen Kristallen. Die Vanille muß in luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrt werden, um das Vanillin vor Verflüchtigung zu schützen.

Eingelaufene Lebersuppe.

Eine halbe Kalbsleber wird auf 50 Gramm Rindermark fein gewiegt, sodann drei ganze Eier und drei gehäufte Eßlöffel voll Mehl mit etwas Salz darunter gerührt; man läßt diese Masse in die siedende Fleischbrühe einlaufen und kochen. Eine sehr delikate Suppe.

Spinat in Förmchen.

Hierzu lassen sich sehr gut Reste vom Spinatgemüse verwenden. Man vermischt den Spinat je nach der Menge mit 2 bis 3 Eigelb, mehreren Löffeln dicker brauner Soße, die man aus braunem Buttermehl mit leichter Bouillon bereitet, mit gewiegten, gedämpften Pilzen sowie mit dem nötigen geriebenen Brot, um die Farce genügend fest erscheinen zu lassen. Diese Masse wird in kleine, mit Butter bestrichene Tassen gefüllt, im Wasserbade eine halbe Stunde gekocht, gestürzt und mit gerösteteten Kartoffeln und Scheiben von geräucherter Zunge auf den Tisch gebracht.

Grünkohl.

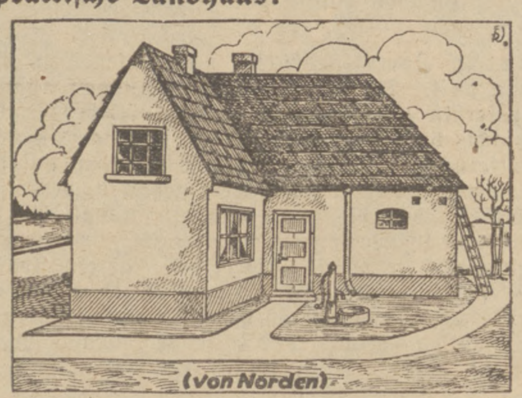
Der Kohl wird verlesen, von den Stielen abgestreift, mehrere Male in kaltem Wasser gewaschen, in Salzwasser 15 Minuten lang gekocht, abgezogen, ausgepreßt und fein gehackt. Dann setzt man ihn mit Schmalz, etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Bouillon zum Feuer und läßt ihn langsam weich und kurz einkochen; richtet ihn auf einer Schüssel an und garniert ihn mit glasierten Kastanien.

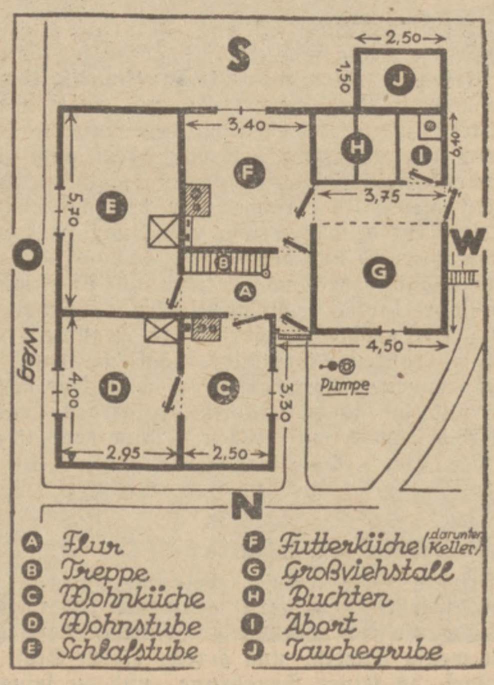
Gutes Waschmittel für rauhe Haut.

Man gibt in eine Weinflasche einen Löffel voll pulverisierten Borax, gießt etwa ein Wasserglas voll weiches Wasser dazu, verkorkt es gut und stellt es an einen warmen Ort. Am nächsten Tage gießt man soviel Wasser nach, daß die Flasche halb voll ist, und am dritten füllt man sie ganz und gibt noch einen Löffel voll Borax zu. Diese Lösung kann man nach einigen Tagen gebrauchen, und man setzt dem Waschwasser jedesmal soviel zu, daß es sich auf dem Gesicht beim Waschen weich anfühlt. Außerdem gibt man noch einige Tropfen gute Benzoetinktur mit ins Waschwasser. Der regelmäßige Gebrauch erhält die Haut sehr zart und weiß.

Aus der Praxis.

Das praktische Landhaus!





Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.